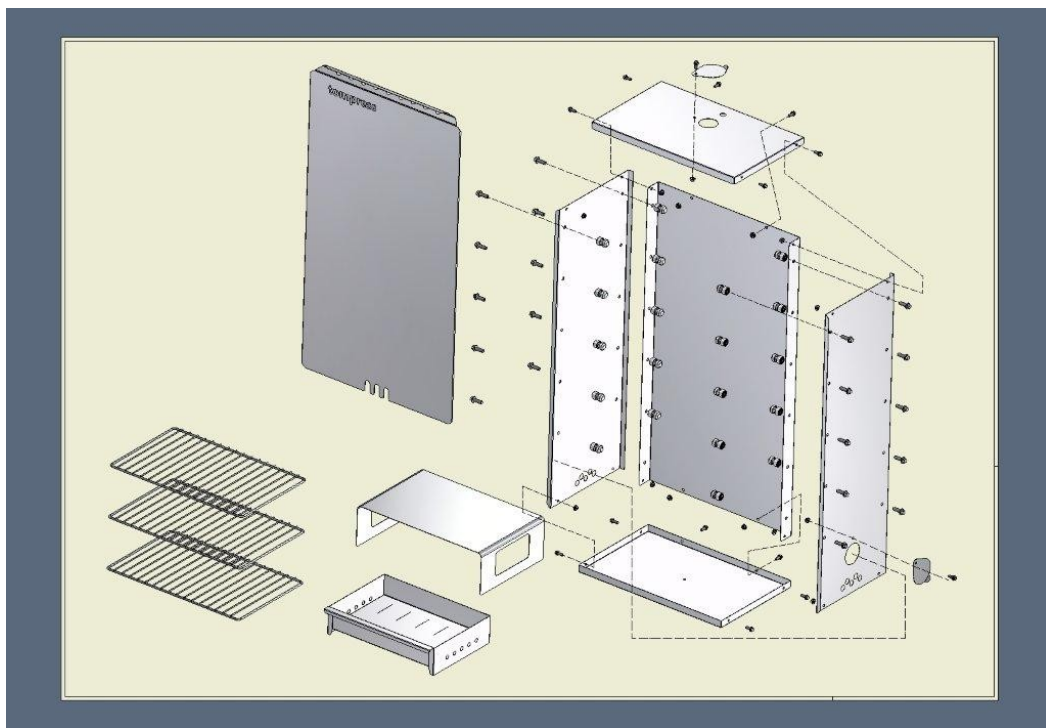
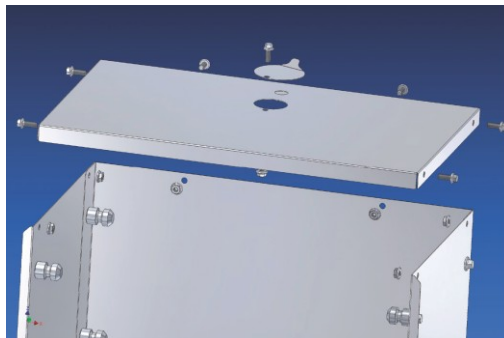
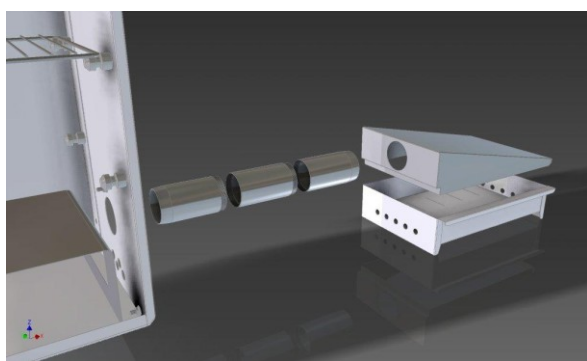
IT - Istruzione per l'uso e la manutenzione
F - Notice d'utilisation et Entretien
GB – Usage and Maintenance

IT - Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle per tutta la durata del prodotto
F - Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice
GB – Read carefully before use and keep for future reference

ART.: AFFUMICATORE 46x29x86 cod. 10030 N in Kit di Montaggio
ART.: FUMOIR 46x29x86 cod. 10030 N Kit de Montage
ART. : SMOKER 46x29x86 code 10030 N Assembling Kit

IT - Reber segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformita' del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
Questo apparecchio non e' costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacita' fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumita'.Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non infiammabile; l'affumicatore e' un prodotto da utilizzare esclusivamente all'aperto.
RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE: Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non autorizzati preventivamente..
Gli Affumicatori Reber sono prodotti in Italia con materiali conformi alle vigenti normative in merito ai materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

SCHEMA DI MONTAGGIO DELL'AFFUMICATORE – SCHEMA DE MONTAGE – ASSEMBLING SCHEMA:

COMPOSIZIONE DELL'AFFUMICATORE :
Schiena, fianco destro, fianco sinistro, fondo, cappello, n. 2 valvole, porta scorrevole, 5 ganci, 3 griglie, cassetto bruciatore e teglia degrassatore in acciaio inox, 1 Kg. di materiale per affumicatura sufficiente per 5/10 cicli di lavoro, ferramenta di montaggio + chiave ;
La struttura in acciaio inox e' fornita con pellicola di protezione per evitare graffi durante il trasporto, sara' percio' necessario toglierla prima dell'utilizzo.
In fase di montaggio, si consiglia di sollevare le sole porzioni di pellicola necessarie al fissaggio di dadi e bulloni ; togliere completamente la pellicola di protezione solo ad affumicatore montato per evitare di danneggiare i componenti, Reber srl non sara' responsabile in caso di non osservanza di questa prescrizione.
Il materiale per affumicatura REBER e' ottenuto da cippature di legno di Faggio e Rovere compressi senza l'utilizzo di collanti o altre sostanze chimiche, Il prodotto e' certificato da provenienza di legno vergine. Il trattamento di compressione permette di ottenere un rendimento doppio in termini di potere calorico e di fumo rispetto al materiale non compresso normalmente reperibile sul mercato.
Il materiale per affumicature e' un prodotto soggetto a cambiamento di peso in relazione all'umidita'.

KIT AFFUMICATURA A FREDDO venduto a richiesta:
KIT FUMAGE A FROID sur demande :
COLD SMOKER KIT on demand :

L'affumicatore in Kit di Montaggio consente l'applicazione di un Kit di affumicatura a freddo in Acciaio Inox composto da un copricassetto e da 3 tubi di collegamento. Il sistema di affumicatura a freddo consente di affumicare mantenendo il cassetto bruciatore all'esterno dell'affumicatore per fare sì che le braci non riscaldino gli alimenti. Il sistema di affumicatura a freddo e' particolarmente indicato per affumicare pesce e formaggi e per tutti quegli alimenti che non necessitano di contatto diretto con il calore.
Funzionamento del Kit Affumicatura a Freddo :

1- preparare le braci necessarie nel cassetto bruciatore (con l'utilizzo del Kit affumicatura a freddo la quantita' di braci non ha limiti in quanto il cassetto restera' sempre al di fuori dell'affumicatore),
2- Coprire le Braci con le cippature e gli aromi desiderati ;
3- Coprire il cassetto bruciatore con il coperchio e collegare il foro del coperchio al foro laterale dell'affumicatore aprendo la valvola, mediante il set di tubi di collegamento.
4- Utilizzare la valvola di regolazione posta sul cappello dell'affumicatore per regolare il tiraggio

E' possibile allungare il tubo di collegamento richiedendo uno o piu' tubi centrali filettati in Acciaio Inox qualora si voglia raffreddare ulteriormente il fumo.

FUNZIONE DEL PROCEDIMENTO DI AFFUMICATURA

L'affumicatura e' un procedimento di conservazione degli alimenti che permette: **l'aromatizzazione, la colorazione e** la **conservazione degli alimenti** (effettto antimicrobico), e la **modificazione della consistenza degli alimenti** (per esempio la modificazione dei costituenti proteici dovuta ai componenti presenti nel fumo).
L'affumicatura puo' essere effettuata a freddo (12-35°C), a caldo (50-85°C : modificazione dei costituenti proteici e distruzione di microorganismi), o a una temperatura intermedia (35-50°C : attivazione degli enzimi endogeni ed intenerimento del prodotto)

AFFUMICATURA VERTICALE E ORIZZONTALE

Utilizzare le griglie per l'affumicatura orizzontale e i ganci per l'affumicatura verticale (non caricare le griglie oltre i 6 kg.)

AFFUMICATURA A CALDO

Con l'affumicatura a caldo, gli alimenti non sono solo affumicati ma anche cotti. Il pesce richiede una temperatura oscillante tra 82° e 93°, le carni tra 82° e 115°.

1. Pulire il pesce e togliere le lische con l'aiuto di una pinza.
2. Salatura : Il tempo di salatura dipende dal tipo di prodotto e dai gusti personali, normalmente viene utilizzato piu' sale per il pesce e meno sale per le carni.
3. Dissalare sotto l'acqua corrente o immergendo il prodotto nell'acqua.
4. Asciugare perfettamente il prodotto, il colore dorato tipico di un prodotto ben affumicato, si produce solo quando il prodotto e' ben asciugato.
5. Mettere il prodotto direttamente sulle griglie all'altezza desiderata per una affumicatura orizzontale.
   Fissare gli alimenti ai ganci ed appenderli posizionando la griglia nel suo alloggiamento piu' alto per una affumicatura verticale.

6. Preparare delle braci da carbone di legna naturale e metterle nel cassetto bruciatore ; la quantita' di braci necessaria dipende dal tipo di affumicatura che si vuole effettuare (l'affumicatura a caldo richiede una quantita' di braci molto superiore dell'affumicatura a freddo).
7. Coprire le braci con le cippature pressate (eventualmente si possono aggiungere foglie di alloro o erbe aromatiche e bacche di ginepro) ; la temperatura sale molto rapidamente a 60/80°C
8. Mettere il cassetto bruciatore sul fondo dell'affumicatore. Il cassetto diventa molto caldo, fare attenzione e proteggere le mani in fase di manipolatura del cassetto bruciatore.
9. Posizionale il degrassatore sopra il cassetto bruciatore per evitare che il grasso coli sulle braci provocando fumi non corretti e tenere chiusa la valvola laterale (da utilizzare solo con Kit per affumicatura a freddo)
10. Chiudere la porta scorrevole non appena il fumo inizia a prodursi. Utilizzare la valvola di regolazione posta sul cappello dell'affumicatore per regolare il tiraggio. Se l'emissione di fumo si arresta, aprire la porta scorrevole per controllare lo stato delle braci e delle cippature compresse, e' possibile ripetere l'operazione di affumicatura fino all'ottenimento del risultato desiderato.

AFFUMICATURA A FREDDO

L'affumicatura a freddo asciuga, aggiunge aromi e contribuisce alla conservazione, ma non cuoce gli alimenti.
Il tempo di affumicatura dipende da tre fattori : I gusti personali, la temperatura ambiente ed il grado di umidita'.

1. Preparare gli alimenti come descritto per l'affumicatura a caldo (punti da 1 a 5).
2. Per l'affumicatura a freddo, la temperatura nell'affumicatore non deve superare i 35°, e' percio' necessario utilizzare una quantita' limitata di braci o riscaldare le cippature compresse con l'aiuto di una resistenza elettrica (le feritoie sul fondo della porta scorrevole servono per introdurre la resistenza).
3. Posizionare il degrassatore sopra il cassetto bruciatore per evitare che il grasso coli sulle braci provocando fumi non corretti (se non si utilizza il kit di affumicatura a freddo tenere chiusa la valvola laterale).
4. Utilizzare la valvola di regolazione posta sul cappello dell'affumicatore per regolare il tiraggio. Se l'emissione di fumo si arresta, aprire la porta scorrevole per controllare lo stato delle braci e delle cippature compresse, e' possibile ripetere l'operazione di affumicatura fino all'ottenimento del risultato desiderato.

CONSIGLI D'USO

L'affumicatura di pesce, carni, insaccati, verdure e formaggi, non pone alcun limite alla Vostra fantasia e creativita', è comunque consigliato marinare o salare preventivamente gli alimenti, soprattutto se si vuole aumentare il loro tempo di conservazione.
L'AFFUMICATORE Reber puo' essere utilizzato anche come Barbecue, utilizzando il cassetto bruciatore direttamente sotto il cibo da cuocere, l'utilizzo delle cippature compresse unito all'uso di aromi e spezie dara' ai vostri alimenti un gusto unico.
Due brevi ricette per iniziare ad utilizzare al meglio il vostro nuovo affumicatore Reber :

Salmone Affumicato:

Eviscerare, pulire e lavare il Salmone che deve essere freschissimo e di buona qualita'; Separare i due filetti eliminando le lische con l'aiuto di una pinza avendo cura di non rovinare la compattezza delle carni; Preparare un letto di sale grosso ed appoggiarvi i filetti dalla parte della pelle; Spolverare le carni con due cucchiai da cucina di zucchero (serve per rassodare le carni) e coprire il tutto di sale grosso; Lasciare sotto sale per un tempo variabile in funzione della taglia dei filetti e del gusto personale da 4 a 12 ore eventualmente in frigorifero per proteggerlo da temperature troppo elevate che ne alterano le carni; Eliminare il sale, sciaquare ed asciugare i filetti; Spennellare i filetti con Whisky (aiuta a creare una pellicola sulla quale il processo di affumicatura ha una presa migliore) e lasciare asciugare due ore; Affumicare a freddo per un tempo variabile da 1 a 3 ore secondo i gusti; Dopo l'affumicatura asciugare di nuovo i filetti con carta assorbente e conservare sottovuoto; Si consuma dopo 12 ore durante le quali i sapori si uniformano per tutto il pesce ; Si conserva sottovuoto in frigorifero per due settimane.

Petto d'Oca Affumicato:

Lavare e asciugare il petto d'Oca ; Immergerlo in una salamoia aromatizzata secondo i gusti per un tempo variabile da 4 a 12 ore oppure coprire sopra e sotto di sale grosso e riporre in frigorifero per 2/4 ore; Eliminare il sale grosso, lavare, asciugare e pennellare con Brandy lasciandolo asciugare per 2 ore; Affumicare a temperatura media per un tempo variabile da 1 a 3 ore o a temperatura alta per 30 / 60 minuti secondo i gusti; Puo' essere consumato appena affumicato o conservato sottovuoto in frigorifero.

Reber Vi invita a scoprire le migliori ricette per affumicare sul proprio sito internet www.reber-snc.it .

AVVERTENZE:

- Il piano di appoggio dell'affumicatore deve essere piano, stabile e non infiammabile
- Non utilizzare l'affumicatore in prossimità di materiali infiammabili
- Utilizzare l'affumicatore solo all'aria aperta in un luogo protetto dal vento
- Utilizzare sempre il materiale per affumicatura Reber in quanto non contiene collanti o prodotti chimici ed e' percio' conforme all'utilizzo previsto; Reber srl declina ogni responsabilita' in caso di utilizzo di prodotti per affumicare diversi da quelli consigliati
- Durante il suo funzionamento l'affumicatore puo' diventare molto caldo, proteggere sempre le mani in caso di manipolazione
- Proteggere l'apparecchio dall'umidita'

MANUTENZIONE

L'affumicatore e' costruito in acciaio inox, si consiglia comunque, prima di ogni utilizzo, di lavare con acqua calda e detergenti non aggressivi, risciaquare e asciugare accuratamente ; conservare l'apparecchio in luogo asciutto e proteggerlo dall'umidita'.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale (1 anno nel caso di utilizzatori professionali). La data dell'acquisto è attestata dallo scontrino o fattura di acquisto.La garanzia copre i difetti per causa di fabbricazione, eventuali difetti non chiaramente attribuibili al costruttore, devono essere visionati da un nostro tecnico interno o da un centro di assistenza autorizzato che attestera' la validita' della garanzia. La garanzia non copre i danni causati da utilizzo ed installazione impropri o non conformi all'uso per il quale l'apparecchio è costruito, da trattamenti anche di pulizia errati, i danni causati da urti o cadute, i materiali di consumo. La garanzia decade qualora il prodotto sia stato riparato o manipolato da soggetti terzi non autorizzati. La garanzia non copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.

F - Reber suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil . Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entrainer la chute de l'appareil.
RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR: Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice.
Les Fumoirs Reber sont produits en Italie avec des materiaux conformes aux normes concernants les appareils en contact avec les aliments.

LE FUMOIR :

Votre fumoir est soigneusement emballé et le éléments en acier inox sont couverts de film adhésif qui les protège des rayures. Lors du montage, décollez la protection des parties qui viennent er recouvrement mais laissez le film sur les surfaces qui ne seront pas recouvertes. Elles resteront protégées pendant le montage. Une fois assemblé, retirez les protections en tirant lentement le film vers le bas. **ATTENTION ! en otant le film plastique avant que votre fumoir ne soit entièrement assemblé, Vous risquez de déformer les panneaux.**
Flanc arrière, droit et gauche, fond, chapeau, n. 2 soupapes, porte glissante verticale, n. 5 crochets, n. 3 grilles, tiroir et couvre-tiroir en acier inox ; Kg. 1 sciure (pour 5/10 cicles) vis, boulons et clé pour le montage.
La sciure Reber est produite à partir du bois de hetre et chene pressé, certifié bois vierge ne contiens aucune substance dangereuse. La sciure de bois est un produit susceptible de changement de poids à cause de l'humidité

UTILISATION

Fumage à chaud – Fumage à froid:

On entend par fumer à chaud, l'action de cuire dans la fume. Il faut alors considerer cotre fumoir traditionnel **Reber** comme un four don't on éléve la temperature avec des braises. Les cuissons fumes ne se pratiquent pas à très haut temperature. On joue d'avantage sur le temps d'exposition à la chaleur que sur la temperature elle-meme. Pour le fumage à froid, il convient d'esposer l'aliment à la fumèe sans le cuire. Il est donc importante l'utilisation de l'accessoire " Kit fumage à froid " (sur demande) qui permet l'utilisation du tiroir à l'exterieur du fumoir.

Les Braises:

Que ce soit pour fumer à chaud ou à froid, il est nécessaire d'allumer du charbon de bois comme Vous le feriez pour un barbecue. Ce sont des braises qui vont permettre une combustion " cuvèe " de la sciure qui produit la fumèe. Une fois le charbon de bois rougeoyant, ne couvrez pas totalement de sciure, menage un passage d'air.

Gradez votre fumoir fermé:

Tant que vous pouvez voir de la fume sortir, il fonctionne, en l'ouvrant, vous perturbez le tirage sans pour autant attiser la combustion.

Le Fumoir peut etre utilisèe comme barbecue:

Placez les aliments le plus proche possible du tiroir avec les braises et vous pouvez utiliser votre fumoir traditionel comme un barbecue, l'utilisation de la sciure vous permet de cuire comme sur un barbecue avec le gout de la fumèe en plus.

AVERTISSEMENT SCIURE:

Attention aux sciures de récupèration qui peuvent etre souillées par les lubrifiants des machines-outils ou mélangées à certains résineux toxiques. La brisure nècessaire au fumage doit etre absolument proper et exempte de tout pollutant. La presence de sciure provenant d'agglomèrès, de contreplaquès ou de bois reconstitutes, meme en toute petite quantité, peut etre dangereuse en raison des colles et des traitements utilizes.

AVERTISSEMENTS:

- Le support ne doit pas être inflammable
- Ne jamais utiliser le fumoir près de matériaux enflammés
- N'utiliser le fumoir qu'à l'air libre et à l'abri du vent
- N'utiliser que de la sciure **Reber** pour un fumage de qualité supérieure
- Ne pas transporter le fumoir lorsqu'il fonctionne, l'appareil peut etre tres chaud.
- Protéger l'appareil de l'humidité

ENTRETIEN

Le fumoir est construit en acier inox, il est conseillable de le nettoyer avec de l'eau et un détergent non agressive avant l'utilisation, de le garder à l'abri et de le protéger de l'humidité.

Recette

Saumon Fumè
Pour deux filets à fumer d'1,5 kg. chacun, comptez un saumon d'environ 5 kg.
Séparez le saumon en deux en suivant l'arete dorsale et laissez la peau.
Otez les aretes restantes avec une petite pince.
Frottez au sel fin uniformement.
Laissez reposer 2h30.
Rincez à l'eau et dessalez dans une bassine, Epongez et séchez.
Fumez à froid 3h.
Laisser maturer sous vide au moins 2 jours au frais.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les produits Reber sont couverts par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat pour le particulier (1 an pour les professionnels). La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par le revendeur. Le fabriquant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dû au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d'utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire.

GB - User's Reference: Use and Maintenance
Read all instructions and save for future reference
ART.: SMOKER assembling Kit 46x29x86 cod. 10030 N

Reber is in a continuous development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
a) Read all instructions.
b) Be Careful: The smoker gets very hot during use. Always use protection gloves.
c) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
d) Wait for the appliance to get cold before cleaning.
e) Avoid contact with hot parts to avoid risk of burns.
f) The use of attachments not recommended or sold by the manifacturer may cause fire, or injury.
h) Use the appliance only outdoors.
i) Always use protections to put food or dough inside the smoker, to avoid risk of burns.
k) Handle this item carefully: it could be very hot and heavy.
l) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Reber Smokers are made in Italy with materials suitable for food contact

THE SMOKER :

Rear, left and right side,cap, base, n. 2 valves, vertical sliding door, n. 5 hooks, n. 3 grids, burner tray and tray cover are made in stainless steel, all inox shell parts are delivered with a protection plastic film; package contains 1 Kg. of smoking material (for 5/10 smoking operations), one key and appropriate bolts and screws.
Your Smoker is packed with care, all inox elements are covered by plastic film to avoid scratch or damage during the transport. In assembling phases, remove the protection film only on overlapping parts, once the smoker is completely assembled you can remove the rest of the protection film slowly pull down the film.
WARNING ! Do not remove all the film before the smoker is completely assembled, risk of deform the sides or the sliding door.
Reber smoking material is a special compressed chip of hard wood (beech and durmast) certified pure, and compressed without glue or chemicals; it is normally subject to weight change due to humidity.

USE OF THE SMOKER

Hot smoking – cold smoking:
Hot smoking means the action of cooking in a warm and smoky environment/chamber. Reber traditional smoker is run like an oven where temperature is raised by charcoal's ember. Cooking while smoking is made at low temperature for long time. Cold smoking is performed in a cold environment/chamber where temperature must be as low as possible to preserve food from heating; **Cold Smoking Kit** (on demand), it is Reber attachment to use the burner tray outside of the smoker and avoid the temperature raise inside the smoker, you can repeat the operation adding embers when necessary.
Prepare the food to be smoked on the grids or hooks, inside the smoker.

The Charcoal's Ember:
Basic operation before smoking is to get charcoal's ember, in the same way as for a barbecue, inside the burner tray. When embers are red put the smoking material on them, leaving an air passage to prolong the smoulder, and then put the tray inside the smoker. The duration of smoking depends on the kind of food and personal taste.

Reber Smoker can also be used with Barbecue functions:
Place the grids with food on the grip near the burner tray and you can use your Smoker as a Barbecue, using only embers or embers and smoking material, adding herbs and spices as per your favorite taste.

WARNING ABOUT SMOKING MATERIAL:

Be careful: avoid to use recycled smoking material, paintings, lubricants, chemicals or glues can be very toxic. We suggest original Reber chips: pure wood and chemicals free.

WARNING:

- Place the smoker on a plane and not-flammable support
- Do not use near flammable materials
- Use the Smoker only outside and in not windy area
- Use only **Reber** Smoking material to obtain the best smoking quality
- Do not move the smoker during smoking operation.
- Store in a dry place at the end of use and cleaning

MAINTENANCE

Reber Smoker is made in stainless steel; use water and a mild detergent to clean after use, dry carefully and protect it from moisture when stored.

WARRANTY CONDITIONS

All Reber products are covered against manufacturing defects by a 24 month guarantee for private users and 12 month guarantee for professionals users. The warranty runs from the date of purchase. The purchasing date shall be that indicated on the receipt issued when the dealer delivers the machine. The manufacturer undertakes to repair free of charges those parts showing manufacturing defects within the warranty period, or to replace these free of charge. Defects not clearly attributable to materials or manufacture shall be examined by our technical assistance center or in our plant and shall be charges according to the outcome of the examination. The guarantee shall not cover: accidental damage, caused by transport, neglect or inadequate treatment, incorrect or improper use and installation failing to comply with the indications in the instruction manual or in any case resulting from causes that do not depend on normal operation use of the machine. The warranty becomes void when the machine has been repaired or rishandled by unauthorized third parties. The warranty shall not cover replacement of the machine or extension of the guarantee resulting from a breakdown. The machine shall reach us (or our authorized assistance center) carriage free, i.e. with transport expenses at user's charge. The warranty shall not cover any cleaning operations to which the operative components may be subjected.

REBER srl - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE)
tel. +39 0522 976153 - fax. +39 0522 976096
www.reber-snc.it